Hühnerleberpastete mit Pistazien

Dieses Rezept ist etwas ganz Besonderes: Die Hühnerleberpastete mit Pistazien verwöhnt den Gaumen mit verschiedenen Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h

Zutaten

250 g	Butter
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Apfel
450 g	Hühnerleber
60 ml	Brandy
2 EL	Schlagobers
1 TL	Zitronensaft
2 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
500 g	Pistazien (gehackte)

Zubereitung

1. Für die Hühnerleberpastete mit Pistazien zuerst die Hühnerleber gründlich waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Halbieren und putzen. Pistazien schälen und fein hacken.

2. Zwiebel und Apfel schälen und sehr fein hacken bzw. in der Küchenmaschine zerkleinern. Ca. 1/5 der Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Apfel darin andünsten. Wenn sie leicht gebräunt sind, aus der Pfanne nehmen.

3. Ein Viertel der restlichen Butter in die Pfanne geben und zerlassen. Die Hühnerleber darin leicht anbraten, so dass sie außen braun und innen noch ein bisschen rosa sind.

4. Temperatur reduzieren und dann den Brandy dazugeben. Vorsichtig anzünden und so lange flambieren, bis das Feuer von selbst erlischt. Hühnerleber mit Bratensatz, Apfel und Zwiebel in die Küchenmaschine füllen.

5. Schlagobers dazugeben und alles fein pürieren. Mit einem Küchentuch abdecken und im Kühlschrank erkalten lassen. Danach ca. 1/3 der Leberpastete mit 2/3 der restlichen Butter in den Mixer geben und pürieren.

6. Dann das zweite Drittel der Pastete dazugeben und gründlich vermengen. Schließlich auch die Pastete untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

7. Die restliche Butter zerlassen. Hühnerleberpastete anrichten und mit Pistazien bestreuen. Mit der zerlassenen Butter übergießen und mit Frischhaltefolie abdecken. Für mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Zur Hühnerleberpastete mit Pistazien schmeckt knuspriges Baguette oder pikante Cracker.